

*Liebe Gäste, willkommen im RESTAURANT CAFE RIX  
 .. endlich nähern wir uns wieder den regulären Zeiten. Wir freuen uns,  
 Sie wieder mit gewohnter Qualität im Angebot und Service verwöhnen  
 zu können.*

**Frühstück Mo-SO 10.00 bis 14.00**

<b>Croissant</b> mit Butter oder Margarine & hausgemachter Marmelade	2,20
<b>Vollkorn- B a g e l</b> ...mit frischer Avocado, Tomate, gegrillter Aubergine ...mit Frischkäse & gebeiztem Lachs und Meerrettich	4,90 4,90
<b>O b s t s a l a t</b> mit Bourbon-Vanille-Quark	4,20
<b>Pancakes</b> mit Buttermilch zubereitet, dazu Ahornsirup und Banane sowie Mascarpone mit Beeren	7,90
<b>R ü h r e i</b> von drei Bio-Eiern „natur“ mit Schinken <u>und/oder</u> Champignons mit Oliven, Hirtenkäse, Knoblauchwurst, Peperoni J e w e i l s mit Toast und Butter	5,70 5,90 6,50
<b>Spiegeleier</b> von zwei Bio-Eiern, ½ Avocado, gegrillte Aubergine, Marmelade**, Butter, Brotkorb	7,80
<b>Kleines Frühstück</b> mit Emmentaler, Putenbrust, Marmelade, Obst & Brotkorb	5,80
<b>Käsefrühstück</b> div. Sorten Käse, Rohkostgemüse, Marmelade**, Obst & Brotkorb	8,30

**Tunesisches Frühstück** 8,30  
 Champignon-Omelett von 2 Bio Eiern, Schafskäse, getrocknete Tomaten, marinierte Oliven, gebratene Peperoni, dazu Olivenöl mit Honig angerührt, Baguette

**Vegetarisches Frühstück** 8,30  
 Olivencreme, getrockn. Tomaten, 3 Sorten Käse, Obstsalat mit Vanillequark, Marmelade\*\*, Gurke, Tomate, Oliven, Kräuterschmand oder Joghurt, Butter oder Margarine, Brotkorb

**V e g a n e s Frühstück** 8,30  
 Olivencreme, frische Avocado, Obstsalat, Marmelade\*\*, Gurke, Tomate, Karotte, Paprika, Humus, Müsli mit Hafermilch, Margarine, Brotkorb

**Lachsfrühstück** - Bio-Rührei und hausgebeizter Lachs, Sahnemeerrettich, Toast 9,30

**Frühstück "Rix"** f. 1 Pers 12,80  
 mit Vitello tonnato, Roastbeef, Putenbrust, f. 2 Pers 22,80  
 Lachs, Mozzarella, Manchego, Obst, Rohkost, gekochtes Bio-Ei°, Honig, Marmelade\*\*, Obstsalat mit Vanillequark Baguette, Vollkornbrötchen  
 sowie Kaffee oder Cappuccino und Gl. Sekt (0,1 l) / Pers.

<b>Extras</b>	Honig, Marmelade, Butter	je	-,50
	Brotkorb		1,80
	gekochtes Bio-Ei		1,00
	Portion Wurst, Käse, Schinken	je	2,00
	Portion Lachs, Parmaschinken	je	2,80

**Speisen ab 12:00 (So ab 14:00) / auch auf der Tafel !**

**Kleine & Vorspeisen**

**Bruschetta** - Fünf Scheiben vom Baguette aus dem Ofen  
mit Cherry-Tomaten & Basilikum 4,90  
/ mit Mozzarella gratiniert 5,90

**Caprese 1** - Tomaten, Mozzarella, frischer Basilikum 5,80

**Caprese 2** - Tomaten, **Büffel-Mozzarella**, fr. Basilikum,  
Antipasti 8,80

**vegan** hausgem. **Humus** (Kichererbsenpürée m. Sesammus)  
m. Oliven, Peperoni, Tomaten, dazu Knoblauchbrot 6,50

**Hausgem. Pommes frites** mit Aioli 5,50

**Salate**

**Rix-Salat** – Blattsalate, ½ Avocado, pochiertes Bio-Ei  
gebrat. Pilze, Tomaten, Schafskäse 9,80

**Tartar von Rote Bete**, Blattsalate, Äpfel, kandierte Walnüsse,  
Cherry-Tomaten & Gorgonzola 9,50

**Rucolasalat** mit gratinierten Ziegenkäse-  
Croûtons, Ahornsirup, Cherry-Tomaten und Pinienkernen 8,50

**Gebratene Hähnchen-Filets**, gemischte Blattsalate, Tomaten,  
Mozzarella, gebratene Champions, frische Ananas 9,80

**Kalbsleber "Berliner Art"**, mit geschmorten Zwiebeln  
und Apfel, dazu und Tomaten-Salatbouquet 15,80

**lunch special** mo-fr 12 -15 Uhr **Tagesmenu 9,80** incl Espresso  
kleine Version von Vor- und Hauptspeise nach Angebot !

**Hauptgerichte**

**Kräuter-Spätzle** m. Schmorzwiebeln und Bergkäse gratiniert 9,00  
.. sowie m. Champignons 10,50  
..und / oder Hähnchenbrust **11,50**  
... jeweils m. kl. Salat

**Falafel** mit Auberginensalat, Humus & Salat 9,50

**Gnocchi** mit Pesto von getrockneten Tomaten und Pinienkernen  
Rucola und Parmesan ,kl. Salat 9,20

**Beyond Meat-Burger** m. Meerrettich-Preiselbeercreme, Gurke,  
Tomate, Blattsalat, dazu hausgemachte Pommes frites & Aioli 11,90

**Tagliatelle** m. Streifen v. **Rumpsteak**, Champignons, Parmesan 12,50

**Tagliatelle** mit gebratenen **Gambas** (ohne Schale),  
Cherry-Tomaten, Knoblauch und Rucola 11,90

Norweg. **Lachsfilet** mir frischem Blattspinat und  
hausgem. Pommes frites mit Aioli 16,50

**Wiener Schnitzel** vom Kalb m. lauwarmen Kartoffelsalat 17,80  
Preiselbeeren **oder** hausgem. Pommes frites, *sowie mit Salat*

**Entrecôte 200g / medium** dazu Kräuterbutter,  
hausgem. Pommes frites mit Aioli & Salat 17,80

**Dessert**

Hausgem. **Apfelstrudel** mit Vanillesoße und Vanilleies 5,50

## E i s k a l t

### Eis – Becher

Früchte-Becher Vanille- und Erdbeereis mit Cocktail von frischen Früchten und Sahne	4,50
Giotto-Becher Vanille- und Erdbeereis mit Sahne, Krokant und Giottokugeln	4,80
Nuß-Becher Schokoladen- und Vanilleeis mit Nüssen, Mandeln und Sahne	5,50

### Drinks für den Sommer

Eiskaffee o d e r Eisschokolade	3,80
Eis-Flip Vanilleeis oder Schokoeis mit ... Orangen-, Bananen- oder Kirschsaff	3,50

### Kuchen und Torten

*auch hausgemacht / in der Vitrine*

Schoko-Muffin	Stück	1,70
Kuchen	Stück	3,30 – 3,80
Torte	Stück	3,80 – 4,30
Portion Sahne <sup>4</sup>		0,50

## Heiße Tassen

Kaffees auch **koffeinfrei** erhältlich

Alle milchhaltigen Heißgetränke von **Bio-Milch** und sind  
.. auch mit **Hafer-** oder **laktosefreier Milch** erhältlich ... + 0,30

	einfach	groß
Kaffee <sup>1</sup> , Tasse / Pott	2,10	2,90
1-L-Kanne Kaffee <sup>1</sup> (ca. 5-6 Tassen)	9,90	
Espresso <sup>1</sup>	2,10	2,90
Espresso macchiato <sup>1</sup> (m.Schaum)	2,30	3,30
Americano <sup>1</sup> (Caffè lungo <sup>1</sup> )	2,30	
Cappuccino <sup>1</sup> / Einspänner <sup>1</sup> (m. Sahne)	3,00	
Flat White (Cappuccino m. dopp. Espresso <sup>1</sup> )		4,00
Latte macchiato <sup>1</sup> (Milch m. Espresso <sup>1</sup> )	3,50	
Caffè latte <sup>1</sup> (m.dopp.Espresso)	4,50	
Milchkaffee <sup>1</sup>	3,50	
Milchkaffee <sup>1</sup> "extra" (m.dopp. Espresso <sup>1</sup> )		4,50
Schokolade,	3,00	4,00
Schokolade mit Sahne <sup>4</sup>	3,50	4,50
"Schokkaffee" (Espresso <sup>1</sup> ,Schokolade.,Sahne <sup>4</sup> )	3,80	
Heiße Milch . . . . . 2,00 / m. Honig . . . . .	2,50	

### Tee im Glas

Darjeeling, Earl Grey, Grüner Tee	2,10
Kräuter, Pfefferminze, Kamille	2,10
Waldbeere, Roibosh-Vanille,	2,10
Tee von f r i s c h e r Minze	2,50
Tee von Ingwer 2,50 /m. Holundersirup	3,00
Frischer Thymian-Zitronen Tee	3,00
Masala Chai mit Milch und Honig	3,50

## Erfrischungsgetränke / Soft Drinks

### Mineralwasser

0,2l 0,4l

Gerolsteiner classic / still*	1,90	2,90
Gerolsteiner classic / still*	Flasche 0,75 l .....	4,90
* still = ohne Kohlensäure		

### Limonaden

Coca Cola <sup>1,3</sup> / zero <sup>1,3</sup>	2,30	3,30
Fanta <sup>3,5,6</sup>	2,30	3,30
"Spezi" <sup>1, 3,5,6</sup>	2,30	3,30
Zitronenlimonade	2,30	3,30
Faßbrause	2,30	3,30
Bitter Lemon <sup>2</sup> / Ginger Ale / Tonic Water <sup>2</sup>	2,30	3,50
Holunder-Schorle v. Bio-Sirup	2,30	3,50
Malztrunk	Fl. 0,33 l	2,50
Bionade <i>Holunder, Ingwer-Orange, Litschi, Kräuter</i>	Fl. 0,33 l	2,90
Club Mate	Fl. 0,33 l	2,90

### Säfte und Saftschorlen

0,2 l 0,4 l

Apfelsaft, naturtrüb	je	2,80	3,80
Orangensaft, Kirschfruchtsaftgetr., naturtrüb, Bananennektar, Maracujanektar, Tomatensaft, Cranberrynektar, Grapefruitsaft, Rhabarbersaft, Johannisbeersaft			

## Biere

### vom Faß

0,3l 0,4l

Budweiser	3,20	3,80
Lübzer	3,20	3,80
ROLLBERG das Neuköllner Bier, ungefiltert & bio	0,3 l	0,5 l
hell oder rot	3,20	4,20

### Bier-Mix

0,3l 0,4l

"Alster" Pils mit Fanta <sup>3,5,6</sup>	3,20	3,80
"Gespritztes" Pils m. Faßbrause	3,20	3,80
"Radler" Pils m. Zitronenlimo	3,20	3,80
"Diesel" Pils mit Cola <sup>1,3</sup>	3,20	3,80
... jeweils auch mit Clausthaler alk.frei		3,80

### Flaschenbiere

Beck`s klassisch	0,33 l	2,90
Quartiermeister, das „soziale“ Bier	0,33 l	2,90
<b>B R L O</b> Craft Beer/ Pale Ale	0,33 l	3,70
Schneider Kristallweizen	0,5 l	4,20
Schneider Hefeweizen hell / dunkel / alk.frei	0,5 l	4,20
Neumarkter Lammsbräu alkoholfrei/ bio	0,33 l	2,90
Berliner Weiße mit Schuß rot <sup>3</sup> / grün <sup>3</sup>	0,33 l	3,50

**Flaschenweine 0,75 L - rot -**

**Rioja Mesa Mayor Tempranillo DOC, Spanien** 18,50  
**Bodegas Covila 2015**  
*trocken, sehr harmonisch und intensiv. Kirsch- u.reife Beerenaromen*

**Nero D`Avola Terre Normanne IGT , Sizilien / Italien** 19,00  
**Vedovato 2016**  
*Fast schwarz im Glas. Duft von Tabak, Cassis, Beerenlikör dunkler Schokolade. Kräftig, beerig, saftig am Gaumen. Körperreich.*

**Cotes du Rhone AC Les Charmilles, Brotte 2014 Frkr.** 21,00  
*trocken, fein, weich, bekömmlich, leicht*

**Dornfelder QbA Gimmeldinger Meerspinne , Pfalz** 22,00  
**WG Weinbiet 2014**  
*vollmundig, weich, dichter Körper, trocken, betonte Beerenfrüchte wie Brombeeren und Johannisbeeren*

**Mala Vida, Spanien- Valencia** 24,00  
**Bodegas Antonio Arraez 2014**  
*trocken, Aromen roter Früchte, aus den Rebsorten Cabernet,Sauvignon, Syrah, Tempranillo und Monastrell. 8 Monate in Eichen-Barriques*

**Graves Château Prioure-les-tours AOC, Bordeaux** 34,00  
**Domaine de la Mette 2014**  
*trocken, mittelschwer, feine frucht-Aromen wie schwarze Beerenfrüchte*

**Estate Malbec, Argentinien 2016** 26,00  
*Aromen von Kirschen, Wildblumen. Sowie Noten von Kaffee, Schokolade ,Vanille/ weich ,samtig, vollmundig,saftig im Nachklang*

**Flaschenweine 0,75 L - rosé -**

**Malbec Rosé L`Instant Côtes du Lot IGP** 22,00  
**Cahors – Frankreich / Chateau Vincens, 2017**  
*feinfruchtiger, frischer Rosé Demi-Sec produziert, opulente Frucht v.a. Erdbeeraromatik bei gleichzeitiger Eleganz*

**Sarria Rosado DO , Bodegas Sarria 2015 Spanien** 19,80  
*frisch, mild und süffig, angenehm trocken, Aroma*

**Flaschenweine 0,75 L - weiß -**

**Vegaval Plata Verdejo DO, Valdepenas-Spanien** 18,50  
**Bodegas Miguel Calatayud 2014**  
*Die Rebsorte Verdejo, eine der besten Spaniens: verführerische Fruchtigkeit, Frische ,gute Ausgewogenheit.*

**Riesling Kabinett Haardter Herrenletten, Pfalz** 21,00  
**Winzergenossenschaft Weinbiet 2015**  
*trocken, rassig frisch, mit perfekt eingebundener Säure, etwas mineralisch, feinfruchtig, rund ,saftig, Obst -Aromen*

**Sauvignon Blanc QbA, Pfalz** 21,50  
**Winzergenossenschaft Weinbiet 2015**  
*trocken, sehr fruchtig kräuterige Fülle, ausgeprägte Mineralität*

**Weisser Burgunder Rheinhessen** 23,50  
**Johann Geil Erben 2016**  
*saftig, fruchtig, weich , angenehm trocken, ausgeprägte Cremigkeit, gute Würze und Frische*

**Sancerre AC "Les Baronnes"** 35,00  
**Henri Bourgeois, Chavignol/Fankr.,**  
*trocken, mineralisch, fein, finessenreich*

**Graves AOC, Frankreich, Bordeaux, weiß !** 36,00  
**Domaine de la Mette 2014**  
*trocken , fruchtbetont, strukturreich, mit zartem Schmelz mit Noten von Veilchen, Zimt, Lakritz. etwas Tannin*

**Chablis AOC Chablis/Frankr.** 33,50  
**La Chablisienne 2013**  
*mineralisch, rassig, feingliedrig, trocken, zarte Säure.*

## Offene Weine

<u>w e i ß</u>	<u>0,1 l</u>	<u>0,2 l</u>	<u>0,5 l</u>
<b>Trebbiano D'Abruzzo DOC</b> , Ital., <i>trocken, leicht, harmonisch, feine Frucht</i>	2,80	4,70	9,70
<b>Grüner Veltliner</b> , Östr./Burgenld <i>trocken, fruchtig,</i>	3,00	5,20	10,50
<b>Grauburgunder</b> , Baden, <i>trocken, vollmundig, mineralisch</i>	3,00	5,20	10,50
<b>Chardonnay Les Javelles</b> <i>trocken, fein, fruchtig</i>	3,30	5,70	11,80
<b>Riesling „Joh. Geil“</b> , Rheinhessen <i>trocken, frisch,</i>	3,00	5,20	10,50
<b>Morio Muskat</b> , Pfalz <i>lieblich, üppiges Bouquet</i>	3,00	5,20	10,50
<u>r o t</u>	<u>0,1 l</u>	<u>0,2 l</u>	<u>0,5 l</u>
<b>Côtes du Rhône</b> , Frkr., <i>trocken, vollmundig, weich</i>	3,00	5,20	10,50
<b>Le Pavot</b> , Frankr., biol. <i>trocken, würzig, gehaltvoll</i>	3,00	5,20	10,50
<b>Montepulciano</b> , Umbrien-Italien <i>trocken, ausgewogen, weich, kraftvoll</i>	3,00	5,20	10,50
<b>Merlot Les Javelles</b> , Frkr., <i>trocken, üppiges Bouquet</i>	3,30	5,70	11,80
<b>Rioja Mesa Mayor Temp.</b> , Spanien <i>trocken, sehr harmonisch und intensiv.</i>	3,30	5,70	11,80
<u>r o s é</u>	<u>0,1 l</u>	<u>0,2 l</u>	<u>0,5 l</u>
<b>Heitlinger Spätburgunder</b> , Baden <i>trocken, üppig, frisch</i>	3,00	5,20	10,50
<b>Weinschorle</b>		4,00	
mit Trebbiano <u>oder</u> Côtes du Rhône			
<b>Cidre</b> , Bretagne, tr.		3,80	

## Sekt und Champagner

<b>De Perriere Blanc de Blancs Brut</b> <i>von Chardonnay, Ugni Blanc, Colombard</i>	Gl.	0,1 l	3,50
<b>Frankr., trocken, frisch, elegant</b>	Fl.	0,75 l	21,00
<b>Cremant Brut, Domain de Moulin</b> Elsass., trocken, fein	Fl.	0,75 l	32,00
<b>Champagner</b> <i>Gosset Domaine de Moulin de Dusenbach, brut</i>	Fl.	0,7 l	69,00

## Longdrinks m. 4 cl Alc. & Cocktails m. 6 cl Alc. ab 18:00

Hugo (Sekt & Minze & Holunderbluetensirup)	5,50
Campari <sup>3</sup> Orange / Soda / Lemon <sup>2</sup>	5,50
Gin Tonic <sup>2m.</sup> m. Gordon's	5,50
Gin Tonic <sup>2m.</sup> m. Bombay Sapphire/ Tanquerai	7,00
Gin Tonic <sup>2m.</sup> m. Hendrick's	7,80
Gin Fizz <sup>m.</sup> m. Tanquerai	7,00
Wodka Orange/ Lemon <sup>2</sup>	5,00
Whisky Cola <sup>1</sup> mit Bourbon	6,50
Rhabarbersaft mit Wodka	5,50
Tequila Sunrise <sup>3</sup>	6,00
Southern Ginger	5,50
Bloody Mary Tomatensaft, Wodka ...	5,50
Moscow Mule	5,00
White Russian ...	5,50
Cuba Libre <sup>1,3</sup> Coca Cola, Pampero	6,50
Whisky Sour, Amaretto Sour	7,00
Caipirinha Limette, Zuckerrohrschnaps	6,50
Caipiroska Limette, Wodka	6,50
Mojito frische Minze, Zuckerrohrschnaps	6,50

*weitere Cocktails auf Anfrage*

### Aperitifs

Martini	<i>bianco/ dry/ rosso/ d'oro</i>	5 cl	3,80
Sherry Sandeman	<i>dry/ medium/ cream</i>	5 cl	3,20
Portwein Tawny	<i>dry/ sweet</i>	5 cl	3,80
Kir	<i>Crème de Cassis, Weißwein</i>	0,2 l	5,50
Kir Royal	<i>Crème de Cassis, Sekt</i>	0,2 l	5,50
Aperol Tonic		0,2 l	4,90
Aperol Orange		0,2 l	4,50
Aperol Spritz	<i>(mit Sekt)</i>	0,2 l	6,00
Veneto Spritz	<i>(Aperol mit Weißwein)</i>	0,2 l	6,00

### Liköre 2 cl 4 cl

Berliner Luft		2,50	4,00
Baileys		2,80	4,60
Amaretto di Saronno		2,80	4,60
Cointreau		3,20	5,40
Southern Comfort <sup>3</sup>		3,20	5,40
Crème de Cassis		2,80	4,60

### Digestifs 2 cl 4 cl

Jägermeister		2,80	4,60
Fernet branca / Branca menta		2,80	4,60
Ramazzotti / Averna		2,80	4,60
Wodka Moskovskaja		2,80	4,60
Wodka Finlandia		2,80	4,60
Absolut Wodka		2,80	4,60
Aalborg Jubiläums Akvavit		2,80	4,60
Tequila braun / weiß		2,80	4,60
Grappa Nardini Bianca		3,20	5,40
Grappa Nardini Riserva		3,50	5,90

### Cognacs & Brände 2 cl 4 cl

Jacobi 1880 V.S.O.P.		2,30	3,60
Veterano Osborne		2,80	4,60
Bobadilla "103"		2,80	4,60
Vecchia Romagna Nera		2,80	4,60
Metaxa *****		2,80	4,60
Metaxa *****		3,20	5,40
Calvados Gilbert		3,20	5,40
Rémy Martin VSOP		3,90	5,80
Obstbrände: Williams Birne / Pflaume / Kirsch		3,20	5,40

### Anis 2 cl 4 cl

Ouzo 12		2,80	4,60
Sambuca Molinari		2,80	4,60
Pernod mit Eiswasser serviert		3,20	5,40

### Whisk(e)ys 2 cl 4 cl

Ballantines	<i>Scotch</i>	3,20	5,40
Four Roses	<i>Scotch</i>	3,50	5,90
Chivas Regal	<i>Scotch</i>	3,90	6,50
Paddy	<i>Irish</i>	3,20	5,40
Tullamore Dew	<i>Irish</i>	3,50	5,90
Jack Daniels	<i>Bourbon</i>	3,50	5,90
Glenfiddich	<i>Malt</i>	3,50	5,90

\* \* \*

Erklärungspflichtige Zusätze:

- |                       |                             |
|-----------------------|-----------------------------|
| 1. enthält Coffein    | 5. mit Khonservierungsstoff |
| 2. enthält Chinin     | 6. mit Antioxidationsmittel |
| 3. mit Farbstoff      | 7. mit Aspartam, enthält    |
| 4. mit Stickstoffoxyd | eine Phenylalaninquelle     |

**Alle Preise in Euro , incl. Mehrwertsteuer und Bedienung.**